



GEGRILDE WORTELS

GEKLOPTE FETA

Ingrediënten:

300 gr wortels
2 el harissa
1 el honing
1 handje tijm
75 gr ricotta
100 gr feta
1 el olijfolie
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
kom
garde

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het standaard rooster.

BEREIDING

Schil en halveer de wortels in de lengte. Behoud hierbij wat van het groen van het loof om de wortels mooi te presenteren. Meng in een kom de harissa, honing, olijfolie en wat peper en zout. Voeg de wortels toe en hussel deze door het harissamengsel.

Rooster nu de wortels rondom op de Shichirin tot ze blakeren, ongeveer 3 tot 4 minuten per kant. Haal vervolgens de wortels van de grill en besprenkel met wat tijm.

Klop ondertussen de feta met ricotta tot een luchtig geheel en garneer met Japanese Smoked Salt en Japanese Szechuan Pepper.

Kamado set up:
Directe hitte, Teppanyaki plaat

Verspreid de feta op een bord en voeg wat olijfolie en de wortels toe. Maak ten slotte af met wat tijm en serveer.